

J. Agribisnis. Komun. Pertan.
Volume 3, Nomor 1, April 2020
Halaman: 39-46

P-ISSN 2622-5050
O-ISSN 2622-6456

DOI: <http://dx.doi.org/10.35941/jakp.3.1.2020.3276.39-46>

**ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH
PENGOLAHAN MARNING JAGUNG
(Studi Kasus di Kelurahan Loa Janan Ulu Kecamatan Loa Janan
Kabupaten Kutai Kartanegara)**

*(Analysis of Business and Added Value of Corn Marning Processing
(Case Study in Loa Janan Ulu Urban Village Loa Janan Subdistrict
Kutai Kartanegara District))*

MAHDALENA AYU SAPUTRI¹, RITA MARIATI¹

¹Jurusan/Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman.
Kampus Gunung Kelua, Jl. Pasir Balengkong, Samarinda, Kalimantan Timur, Indonesia. 75123.
Email: mahdalenaayusaputri26@gmail.com; rita.mariati@yahoo.com.

Manuskrip diterima: 21 Februari 2020. Revisi diterima: 10 Maret 2020.

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah pada usaha pengolahan marning jagung di Kelurahan Loa Janan Ulu, Kecamatan Loa Janan, Kabupaten Kutai Kartanegara. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2018 sampai dengan Januari 2019. Analisis data dilakukan untuk menghitung biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi marning jagung di Kelurahan Loa Janan Ulu, Kecamatan Loa Janan, Kabupaten Kutai Kartanegara sebesar Rp30.001.160,40 bulan⁻¹, di mana penerimaan sebesar Rp42.392.000,00 bulan⁻¹, dan pendapatan sebesar Rp12.390.839,60 bulan⁻¹. Nilai tambah dari pengolahan marning jagung adalah sebesar Rp11.716,07 kg⁻¹ dengan rasio sebesar 44,91%.

Kata kunci: Marning jagung, nilai tambah, pendapatan.

ABSTRACT

The aims of this research were to know the production cost, revenue, income, and added value in processing business of corn marning in the Urban Village of Loa Janan Ulu, Subdistrict of Loa Janan, District of Kutai Kartanegara. This research was conducted in November 2018 until January 2019. The data analysis were done to count the production cost, revenue, income, and added value. The results of research showed that the production cost of corn marning in the Urban Village of Loa Janan Ulu, Subdistrict of Loa Janan, District of Kutai Kartanegara was IDR30,001,160.40 month⁻¹, whereas revenue of IDR42,392,000.00 month⁻¹, and income of IDR12,390,839.60 month⁻¹. The added value of corn marning processing was IDR11,716.07 kg⁻¹ with a ratio of 44.91%.

Keywords: Corn marning, added value, income.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pertanian Indonesia dahulu hanya diarahkan untuk pencukupan pangan. Sebenarnya, pertanian dapat menyediakan

bahan mentah untuk industri pengolahan, industri ukiran, kayu anyaman, dan lain-lain. Selain itu, pertanian pun dapat diarahkan untuk meningkatkan devisa sekaligus memproduksi barang substitusi impor. Perkembangan zaman dan kemajuan



JURNAL AGRIBISNIS DAN KOMUNIKASI PERTANIAN (JAKP)
(*Journal of Agribusiness and Agricultural Communication (JACC)*)
<http://e-journals.unmul.ac.id/index.php/AKP/>

penguasaan ilmu dan teknologi, mengakibatkan terjadinya kecenderungan pola transformasi dari pertanian ke industri (Mangunwidjaja dan Sailah dalam Christanto, 2017).

Menurut Soeharjono dalam Sativa (2017), agroindustri adalah salah satu usaha untuk menciptakan suatu produk olahan dalam bentuk barang jadi maupun barang setengah jadi yang bahan baku utamanya merupakan produk pertanian. Agroindustri penting dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah, maka disinilah saat yang tepat untuk mengolah lebih lanjut.

Pembangunan agroindustri merupakan kelanjutan dari pembangunan pertanian. Hal ini telah dibuktikan bahwa agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa, dan mampu mendorong munculnya industri yang lain (Soekartawi, 2005).

Menurut Supriyati dalam Awami, dkk. (2013), pengembangan agroindustri di Indonesia memiliki prospek yang cerah untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Agroindustri tidak dapat lepas dari sistem agribisnis yang lebih luas. Proses penanganan komoditas dilakukan secara tuntas dari proses produksi prapanen hingga pascapanen dan pemasarannya.

Jagung merupakan salah satu komoditi pangan penting selain padi dan gandum yang memiliki prospek untuk dikembangkan agroindustri. Jagung tidak hanya digunakan untuk bahan pangan tetapi juga pakan. Jagung sebagai salah satu komoditas yang potensial untuk diolah menjadi bahan pangan dan bahan baku industri, maka penanganan jagung setelah panen perlu mendapatkan perhatian. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas jagung adalah dengan mengembangkan agroindustri jagung (Ishaq dalam Awami dkk., 2013).

Produksi jagung di Provinsi Kalimantan Timur dalam lima tahun terakhir mengalami perubahan setiap tahunnya. Pada tahun 2011 produksi jagung sebesar 6.200 ton, meningkat menjadi 7.085 ton pada tahun

2012, pada tahun 2013 menurun menjadi 4.864 ton, dan pada tahun 2014 meningkat menjadi 7.567 ton, dan meningkat kembali pada tahun 2015 menjadi 8.379 ton. Peningkatan produksi ini disebabkan tingkat produktivitas jagung naik sebesar 37,89% dari 2.637 ton ha⁻¹ pada tahun 2014 menjadi 3.632 ton ha⁻¹ pada tahun 2015, meskipun luas panen jagung mengalami penurunan dari 2.873 ha pada tahun 2014 menjadi 2.307 ha pada tahun 2015 atau turun 19,70% (Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur (BPS Prov Kaltim), 2015).

Jagung bersifat tidak mampu bertahan dalam waktu yang lama tanpa penanganan. Oleh karena itu perlu dilakukan penanganan pasca panen seperti pengeringan dan pengolahan yang berfungsi meningkatkan mutu jagung dan meningkatkan nilai tambah jagung agar dapat bertahan lama. Salah satu cara meningkatkan nilai tambah produk jagung adalah dengan mengolahnya menjadi bahan baku industri makanan, misalnya menjadi berbagai produk olahan jagung seperti mie jagung, beras jagung, mie instan, brondong jagung, emping jagung, keripik jagung (*thortila chips*), dan juga marning jagung.

Marning jagung merupakan makanan ringan tradisional yang diolah dari bahan baku jagung pipil yang pembuatannya lebih mudah jika dibandingkan dengan membuat emping jagung dan keripik jagung. Marning jagung juga salah satu produk potensial olahan dari jagung pipil, selain makanan olahan dari bahan baku lain.

Kelurahan Loa Janan Ulu merupakan salah satu wilayah yang berada di Kecamatan Loa Janan, yang beberapa penduduknya bermata pencarian di bidang industri rumah tangga seperti industri kerupuk kulit, industri tahu dan tempe, pembuatan kecambah, dan industri marning jagung. Industri marning jagung memanfaatkan jagung hibrida yang berasal dari Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah dan juga dari Kabupaten Berau Provinsi Kalimantan Timur sebagai bahan baku.

Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Nilai usaha (biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan) pengolahan marning jagung pada industri rumah tangga di Kelurahan Loa Janan Ulu Kecamatan Loa Janan.
2. Nilai tambah dari usaha pengolahan marning jagung pada industri rumah tangga di Kelurahan Loa Janan Ulu Kecamatan Loa Janan.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan November 2018 hingga Januari 2019 di Kelurahan Loa Janan Ulu, Kecamatan Loa Janan, Kabupaten Kutai Kartanegara.

Metode Analisis Data

1. Total biaya

Menurut Sukirno (2006), total biaya merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan dan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

keterangan:

TC = Biaya total/*Total Cost*;

TFC = Biaya Tetap/*Total Fixed Cost*;

TVC = Biaya Tidak Tetap/*Total Variable Cost*.

2. Penerimaan

Menurut Bangun dalam Sativa (2017), penerimaan total dirumuskan sebagai berikut total penerimaan hasil perkalian antara harga dengan jumlah barang.

$$TR = Q \times P$$

keterangan:

TR = Penerimaan Total/*Total Revenue*;

Q = Jumlah Produk/*Quantity*;

P = Harga/*Price*.

3. Pendapatan

Menurut Soekartawi dalam Mentari (2016), pendapatan yang diterima dari suatu hasil pemasaran adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya.

$$I = TR - TC$$

keterangan:

I = Pendapatan/*Income*;

TR = Total Penerimaan/*Total Revenue*;

TC = Biaya Total/*Total Cost*.

4. Nilai Tambah

Penentuan nilai tambah menggunakan metode Hayami, seperti tercantum pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan nilai tambah metode Hayami.

No.	Variabel	Nilai
I. <i>Output, Input, dan Harga</i>		
1	<i>Output</i>	1
2	<i>Input</i>	2
3	Tenaga kerja	3
4	Faktor konversi	$4 = \frac{1}{2}$
5	Koefisien tenaga kerja	$5 = \frac{3}{2}$
6	Harga <i>output</i>	6
7	Upah tenaga kerja	7
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku	8
9	Sumbangan <i>input</i> lain	9
10	Nilai <i>output</i>	$10 = 4 \times 6$
11	a. Nilai tambah	$11a = 10 - 9 - 8$
	b. Rasio nilai tambah	$11b = (11a/10) \times 100\%$
	a. Pendapatan tenaga kerja	$12a = 5 \times 7$
12	b. Pangsa tenaga kerja	$12b = (12a/11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan	$13a = 11a - 12a$
	b. Tingkat Keuntungan	$13b = (13a/11a) \times 100\%$

Sumber: Hayami dkk. (1987).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Gambaran Umum Usaha Marning Jagung

Bahan baku pembuatan marning jagung adalah jagung pipil varietas hibrida dari Berau dan Palu. Sistem pembayaran dalam pembelian bahan baku dilakukan secara tunai atau langsung dibayar saat pesanan datang. Proses pembuatan marning jagung ini dilaksanakan mulai pukul 08.00-15.00 WITA. Proses pengolahan marning jagung membutuhkan waktu selama dua hari dari proses pencucian, perebusan, perendaman, penggorengan, dan pencampuran bumbu, kemudian dilanjutkan proses pengemasan. Pembuatan marning jagung ini masih secara tradisional dengan menggunakan tenaga kerja sebanyak empat orang. Satu orang melakukan proses pengolahan (pencucian, perebusan, penggorengan, dan pencampuran bumbu), dan tiga orang melakukan proses pengemasan.

Tahapan pembuatan marning jagung adalah sebagai berikut:

1. Pencucian tahap I. Jagung pipil yang akan diolah terlebih dahulu dicuci bersih dalam drum dengan menggunakan air, untuk membersihkan kotoran yang menempel pada jagung pipil.
2. Perebusan. Jagung pipil yang sudah dicuci lalu direbus dengan tambahan kapur kurang lebih selama 5 jam sampai jagung pipil mendekati matang.
3. Pencucian tahap II. Tahap selanjutnya adalah pencucian tahap II. Dalam tahap ini pengrajin mencuci jagung pipil yang sudah direbus untuk menghilangkan sisa kotoran dan kapur yang masih menempel pada jagung pipil.
4. Perendaman. Setelah pencucian tahap II jagung pipil kemudian direndam dalam drum dengan air bersih selama satu malam.
5. Pencucian tahap III. Seperti halnya dalam pencucian tahap yang pertama dan kedua, langkah-langkah yang dilakukan dalam pencucian ini adalah dengan memasukkan sebagian jagung pipil ke dalam drum untuk dicuci, lalu setelah itu jagung pipil ditiriskan.
6. Penggorengan. Penggorengan dilakukan dengan api sedang dengan minyak yang dipanaskan dan digoreng hingga kecoklatan dan kering, kemudian diangkat.
7. Pemberian bumbu. Setelah tahap penggorengan, marning jagung yang sudah matang diberi bumbu seperti bawang putih, garam, penyedap rasa, dan MSG yang dihaluskan.
8. Pengemasan. Pengemasan dilakukan setelah marning jagung dalam keadaan dingin, yang dikemas dengan plastik yang sudah disediakan dan siap untuk dipasarkan dan dikonsumsi.

Biaya Produksi

Biaya produksi yang dihitung dalam penelitian ini meliputi biaya tidak tetap (*variable cost*) dan biaya tetap (*fixed cost*). Biaya tidak tetap meliputi biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja sedangkan biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat. Biaya produksi marning jagung dihitung dari berbagai biaya diantaranya adalah biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya lain-lain, biaya tenaga kerja, dan biaya

penyusutan alat. Rincian biaya produksi dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Biaya produksi yang dihitung dalam penelitian ini meliputi biaya tidak tetap (*variable cost*) dan biaya tetap (*fixed cost*). Biaya tidak tetap meliputi biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja sedangkan biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat.

Tabel 2. Biaya produksi marning jagung di Kelurahan Loa Janan Ulu Kecamatan Loa Janan Kabupaten Kutai Kartanegara.

No.	Jenis biaya	Total biaya (Rp bulan ⁻¹)
1	Biaya bahan baku	9.750.000,00
2	Biaya biaya penolong	9.373.832,62
3	Biaya lain-lain	4.229.550,00
4	Biaya tenaga kerja	6.435.000,00
5	Biaya penyusutan alat	212.777,78
	Jumlah	30.001.160,40

Sumber: Data primer (diolah) (2019).

Biaya tidak tetap adalah biaya yang dipengaruhi terhadap tingkat produksi. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan responden meliputi biaya pembelian sarana produksi dan biaya tenaga kerja. Biaya sarana produksi terdiri dari biaya pembelian jagung pipil, kayu bakar, air, dan listrik. Perhitungan biaya ini berdasarkan banyaknya pemakaian bahan baku yang dihitung (dalam jumlah rupiah) selama satu bulan.

Harga jagung pipil adalah sebesar Rp6.000,00 kg⁻¹. Jumlah jagung pipil yang digunakan oleh usaha marning jagung tersebut adalah sebanyak 1.625 kg bulan⁻¹. Biaya bahan baku (sarana produksi) yang dikeluarkan oleh usaha marning jagung dalam satu bulan adalah sebesar Rp9.750.000,00 bulan⁻¹.

Tenaga kerja adalah salah satu faktor produksi yang utama dalam usaha pengolahan marning jagung. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan marning jagung ini adalah empat orang. Satu orang tenaga kerja pria diperlukan dalam proses pengolahan dan dalam pengemasan diperlukan tiga orang tenaga kerja wanita. Upah tenaga kerja untuk proses pengolahan marning jagung

sebesar Rp150.000,00 HOK⁻¹. Pekerjaan yang dilakukan adalah pencucian, perebusan, penggorengan, dan pemberian bumbu yang dikerjakan selama 182 jam bulan⁻¹ dengan 26 HOK. Pengemasan dikerjakan selama 273 jam bulan⁻¹ dengan 39 HOK dengan upah sebesar Rp65.000,00 HOK⁻¹. Jumlah biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh usaha ini adalah sebesar Rp6.435.000,00 bulan⁻¹.

Biaya tetap yang dikeluarkan responden meliputi biaya penyusutan alat. Alat-alat produksi marning jagung yang dihitung biaya penyusutannya seperti *blower*, wajan besar, wajan sedang, drum perebusan, genset, drum plastik, drum besi, gayung stanlis, serok besar, serok kecil, gayung plastik, timbangan, staples, dan ember. Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan jumlah barang dikali harga pembelian dibagi umur teknis. Biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh usaha marning jagung adalah sebesar Rp212.777,78 bulan⁻¹.

Produksi dan Penerimaan

Produksi usaha marning jagung di Kelurahan Loa Janan Ulu selama satu bulan rata-rata sebanyak 13 kali produksi yang mampu menghasilkan 1.514 kg bulan⁻¹. Marning jagung dikemas ke dalam dua kemasan yaitu kemasan plastik dengan berat 500 gr dengan harga Rp14.000,00 dan berat 250 gr dengan harga Rp7.000,00. Rincian produksi dan kemasan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Produksi dan penerimaan marning jagung.

Kemas-an	Jumlah	Harga jual (Rp kemasan ⁻¹)	Penerimaan (Rp bulan ⁻¹)
500 gr	2.532	14.000,00	35.448.000,00
250 gr	992	7.000,00	6.944.000,00
Jumlah			42.392.000,00

Sumber: Data primer (diolah) (2019).

Pendapatan dari usaha marning jagung adalah selisih penerimaan dan biaya produksi. Rincian pendapatan usaha marning jagung dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini.

Nilai Tambah

Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan jagung pipil sampai menjadi produk olahan. *Output* (produk olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah marning jagung. Tabel 5 menunjukkan perhitungan nilai tambah dari usaha marning jagung dengan menggunakan metode Hayami. Perhitungan nilai tambah pada produk marning jagung dilakukan selama 1 bulan.

Tabel 4. Biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan usaha pengolahan marning jagung.

No.	Uraian	Jumlah (Rp bulan ⁻¹)
1	Biaya produksi	30.001.160,40
2	Penerimaan	42.392.000,00
3	Pendapatan	12.390.839,60

Sumber: Data primer (diolah) (2019).

Tabel 5. Nilai tambah usaha pengolahan marning jagung di Kelurahan Loa Janan Ulu selama satu bulan.

No.	Variabel	Nilai
I. <i>Output</i> , <i>Input</i> , dan Harga		
1	<i>Output</i> (kg)	1 1.514,00
2	<i>Input</i> (kg)	2 1.625,00
3	Tenaga kerja (jam bulan ⁻¹)	3 455,00
4	Faktor konversi	4 = 1/2 0,93
5	Koefisien tenaga kerja	5 = 3/2 0,28
6	Harga <i>output</i> (Rp kg ⁻¹)	6 28.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp jam ⁻¹)	7 14.142,86
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp kg ⁻¹)	8 6.000,00
9	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp kg ⁻¹)	9 8.371,31
10	Nilai <i>output</i> (Rp kg ⁻¹)	10 = 4×6 26.087,38
11	a. Nilai tambah (Rp kg ⁻¹)	11a = 10 - 9 - 8 11.716,07
	b. Rasio nilai tambah (%)	11b = (11a/10) × 100% 44,91
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp kg ⁻¹)	12a = 5 × 7 3.960,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	12b = (12a/11a) × 100% 33,80
13	a. Keuntungan (Rp kg ⁻¹)	13a = 11a - 12a 7.756,07
	b. Tingkat keuntungan (%)	13b = (13a/11a) × 100% 66,20

Sumber: Data primer (diolah) (2019).

Produksi (*output*) dari usaha marning jagung tersebut adalah 1.514 kg dengan penggunaan bahan baku (*input*) sebesar 1.625 kg jagung pipil dapat menghasilkan nilai jual Rp28.000,00 kg⁻¹. Tenaga kerja yang dihitung dalam penelitian ini adalah banyaknya tenaga kerja yang terlibat dalam proses pembuatan marning jagung, dalam sekali produksi adalah 455 jam bulan⁻¹. Nilai *output* marning jagung pada usaha ini sebesar Rp26.087,38 kg⁻¹. Pendapatan tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp3.960,00 kg⁻¹ dengan pangsa tenaga kerja sebesar 33,80%. Bahan baku yang digunakan adalah jagung pipil dengan harga Rp6.000,00 kg⁻¹.

Sumbangan *input* lain yang digunakan dalam proses produksi per kg bahan baku adalah sebesar Rp8.371,31 kg⁻¹. Perhitungan total harga *input* lain pada usaha pengolahan marning jagung meliputi bahan penolong, bahan bakar, dan bahan pengemas. Hasil nilai tambah diperoleh dengan pengurangan nilai *output* dengan harga bahan baku dan sumbangan *input* lain. Nilai tambah dari proses pengolahan jagung pipil menjadi marning jagung adalah sebesar Rp11.716,07 kg⁻¹ dengan rasio nilai tambah sebesar 44,91%. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan jagung pipil menjadi marning jagung adalah Rp7.756,07 kg⁻¹ marning jagung dengan tingkat keuntungan sebesar 66,20% dari nilai produk (*output*).

Pembahasan

Biaya Produksi

Biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan usaha marning jagung dihitung dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya penyusutan alat. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan biaya bahan baku dalam usaha marning jagung ini sebesar Rp9.750.000,00 bulan⁻¹. Jika dibandingkan dengan hasil penelitian (Awami dkk., 2013) tentang analisis usaha dan nilai tambah marning jagung di Kabupaten Grobogan rasio bahan baku sebesar 9,57%. Rasio bahan baku yang dikeluarkan oleh usaha marning jagung yang berada di Kelurahan Loa Janan Ulu sebesar 95,27%. Rasio bahan baku yang dikeluarkan

oleh usaha marning jagung yang berada di Kelurahan Loa Janan Ulu lebih besar.

Biaya bahan penolong yang digunakan oleh usaha marning jagung yang berada di Kelurahan Loa Janan Ulu sebesar Rp9.373.832,62 bulan⁻¹ dan biaya lain-lainnya sebesar Rp4.229.550,00 bulan⁻¹. Biaya produksi terbesar ada pada biaya bahan baku dan biaya bahan penolong, yaitu pada pembelian minyak goreng karena dalam menggoreng marning jagung menggunakan wajan yang besar sehingga membutuhkan minyak goreng yang banyak.

Jika dibandingkan dengan hasil penelitian Awami dkk. (2013) curahan tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan adalah 0,22 HOK atau 1,54 jam kerja. HOK pada usaha pengolahan marning jagung yang berada di Kelurahan Loa Janan Ulu adalah 5 HOK atau 35 jam kerja. HOK yang digunakan pada usaha marning jagung di Kabupaten Grobogan lebih kecil karena menggunakan tenaga kerja wanita yang berasal dari dalam keluarga dan ada yang dari luar keluarga. Penggunaan tenaga kerja wanita ini didasarkan karena anggapan bahwa tenaga kerja wanita lebih terampil jika dibandingkan dengan tenaga kerja pria.

Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan

Produksi marning jagung dilakukan setiap hari. Jumlah marning jagung yang di produksi sekali produksi adalah 125 kg. Pelanggan dari usaha tersebut biasanya adalah agen makanan ringan, pedagang pengecer, dan masyarakat sekitar.

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam produksi. Jumlah penerimaan yang diperoleh oleh usaha marning jagung sebesar Rp42.392.000,00 bulan⁻¹. Biaya produksi sebesar Rp30.001.160,40 bulan⁻¹ sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp12.390.839,60 bulan⁻¹. Pendapatan ini tidak diterima secara langsung tetapi secara bertahap selama satu minggu sekali. Marning jagung diantar satu minggu sekali ke agen-agen makanan ringan sekitar Loa Janan.

Nilai Tambah

Produk yang dihasilkan sebanyak 1.514 kg marning jagung dengan jagung pipil yang dibutuhkan sebanyak 1.625 kg, sehingga faktor konversinya adalah 0,93. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan yaitu sebanyak 0,28 yang didapat dari tenaga kerja dibagi jumlah jagung pipil yang diolah (*input*). Sumbangan *input* lain merupakan biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Sumbangan *input* lain diperoleh dari penjumlahan biaya bahan penolong dan biaya lain-lain yang dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan.

Nilai *output* marning jagung pada penelitian ini diperoleh dari faktor konversi sebesar 0,93 dikali dengan harga *output* Rp28.000 kg⁻¹ sehingga nilai *output* sebesar Rp26.087,38 kg⁻¹. Hasil nilai tambah diperoleh dengan pengurangan nilai *output* dengan sumbangan *input* lain dan harga bahan baku. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang dapat perlakuan mengalami perubahan nilai, sehingga dapat memberikan nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jagung pipil menjadi marning jagung yaitu sebesar Rp11.716,07 kg⁻¹.

Hasil penelitian Awami dkk. (2013) menunjukkan rasio nilai tambah sebesar 30%. Jika dibandingkan, rasio nilai tambah pada usaha marning jagung yang berada di Kelurahan Loa Janan Ulu lebih besar sebesar 44,91%.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu tentang pendapatan dan nilai tambah. Awami dkk. (2013) menganalisis nilai tambah dari usaha pengolahan marning dan emping jagung di Kabupaten Grobogan. Total penerimaan rata-rata selama produksi usaha olahan jagung menjadi emping jagung sebesar Rp5.583.888,00 bulan⁻¹ dengan total biaya sebesar Rp5.139.657,00 bulan⁻¹ sehingga dapat diketahui keuntungan rata-rata sebesar Rp444.285,00 bulan⁻¹.

Rahman (2015) menganalisis nilai tambah agroindustri chips jagung. Penerimaan pada agroindustri *chips* jagung selama satu bulan untuk 24 kali produksi sebesar Rp7.200.000,00. Total biaya

produksi sebesar Rp3.904.785,00 dan keuntungan usaha sebesar Rp3.657.215,00.

Kendala yang dirasakan dalam proses produksi marning jagung di Kelurahan Loa Janan Ulu Kecamatan Loa Janan yaitu harga bahan penolong seperti bawang putih yang sering berubah-ubah. Pada saat persediaan bahan penolong menipis, harga melambung tinggi sehingga responden tidak memproduksi marning jagung seperti biasanya dengan jumlah produksi yang lebih sedikit. Kendala lain yaitu pemasaran, produsen hanya menjual marning jagung ke agen-agen makanan ringan sekitar Loa Janan dan tidak banyak konsumen yang tertarik membeli marning jagung. Produsen perlu memperluas dalam pemasaran marning jagung sehingga dapat meningkatkan keuntungan yang lebih maksimal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian ini sebagai berikut:

1. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha marning jagung adalah sebesar Rp30.001.160,40 bulan⁻¹. Penerimaan yang diperoleh usaha ini adalah sebesar Rp42.392.000,00 bulan⁻¹ dan pendapatan yang diperoleh usaha marning jagung sebesar Rp12.390.839,60 bulan⁻¹.
2. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha marning jagung tersebut adalah sebesar Rp11.716,07 kg⁻¹ dengan rasio nilai tambah marning jagung adalah sebesar 44,91%.

Saran

Saran-saran yang dapat dikemukakan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Produsen perlu memperluas pemasaran marning jagung sehingga dapat meningkatkan keuntungan.
2. Produsen perlu meningkatkan kualitas kemasan dan menambah varian rasa pada marning jagung sehingga dapat meningkatkan minat beli konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Mursidah, SP, MM yang telah memberikan bimbingan, saran, dan bantuan hingga penelitian ini selesai dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Awami NA, Masyhuri, LR Waluyati. 2013. Analisis usaha dan nilai tambah dari usaha pengolahan marning jagung dan emping jagung di Kabupaten Grobogan. <http://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/view/1322>. Diakses tanggal 28 Februari 2018.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur (BPS Prov. Kaltim). 2015. Kalimantan Timur dalam Angka 2015. BPS Prov. Kaltim, Samarinda.
- Cristanto T. 2017. Analisis nilai tambah pada usaha tempe daun di Desa Loh Sumber Kecamatan Loa Kulu Kabupaten Kutai Kartanegara. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Hayami Y, T Kawagoe, Y Morooka, M Siregar. 1987. Agriculture marketing and processing in Java: A Perspective from a Sunda Village. CGPRT Center, Bogor.
- Mentari PR. 2016. Analisis pendapatan dan nilai tambah industri pengolahan tahu (Studi kasus pada tahu bandung cap Segitiga di Kelurahan Muara Rapak Kota Balikpapan). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Rahman S. 2015. Analisis nilai tambah agroindustri chips jagung. Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar. <http://journal.ift.or.id/files/43108111%20analisis%20nilai%20tambah%20agroindustri%20chips%20jagung.pdf>. Diakses tanggal 04 Maret 2018.
- Sukirno S. 2006. Ekonomi Pembangunan: Proses, Permasalahan, Masalah, dan Dasar Kebijakan. Prenada Media Grup, Jakarta.
- Oryza S. 2017. Analisis nilai tambah bayam sebagai keripik bayam di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang (Studi Kasus Kelompok Usaha Bersama Anggrek). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda.